Rezept

Kalbstafelspitz mit zwei Saucen

Ein Rezept von Kalbstafelspitz mit zwei Saucen, am 29.04.2024

Zutaten

2	Möhren
2	Knoblauchzehen
	je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
2	Salbeiblätter
1 TL	schwarze Pfefferkörner
1	Kalbstafelspitz (etwa 800 g)
	Saft von 1 Orange
50 ml	Gemüsebrühe
2	Frühlingszwiebeln
1 EL	Olivenöl
1	saftige Birne
1 Stück	frischer Meerrettich (etwa 2 cm lang)
1 EL	saure Sahne
1	Zwiebel
1 Stange	Staudensellerie
2	Lorbeerblätter
1 Stück	Zitronenschale (Bio)
	Salz
125 g	getrocknete ungeschwefelte Aprikosen
1 EL	Limetten- oder Zitronensaft
1	rote Chilischote
	1/2 Bund Basilikum
	Salz
1 EL	Birnen- oder Apfelessig
1 TL	Birnendicksaft oder Ahornsirup
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Möhren, Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. Sellerie waschen, putzen und ebenfalls in größere Stücke schneiden. Die Kräuter abspülen. Alles mit der Zitronenschale, den Pfefferkörnern und 2 l Wasser in einem Topf erhitzen und salzen. Den Tafelspitz in den Sud legen und darin bei schwacher bis mittlerer Hitze in etwa 1 Std. gar ziehen lassen. Die Brühe soll dabei nicht kochen, sondern nur leise sieden.

2. Inzwischen die Aprikosen klein würfeln und mit dem Orangensaft, dem Limettensaft und der Brühe einmal kräftig aufkochen. Mit dem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken. Die Chilischote waschen, entstielen und mit den Kernen fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein schneiden. Die Basilikumblätter fein hacken. Chili, Zwiebeln und Basilikum mit dem Olivenöl unter die abgekühlte Aprikosensauce rühren und mit Salz abschmecken.

3. Für den Birnenkren die Birne vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Fein raspeln und mit dem Essig mischen. Das Meerrettichstück schälen und dazureiben. Mit Birnendicksaft und saurer Sahne verrühren und mit Salz abschmecken.

4. Das Fleisch aus dem Sud heben und in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Brühe auf einer Platte anrichten. Saucen und Kartoffeln dazu servieren.